

Veau d'Aveyron et du Ségala

RENDEZ-VOUS DU GOÛT



Escargots de Veau d'Aveyron et du Ségala aux châtaignes, sauce foie gras

Saison : Hiver

Type : Plat



4 pers



Facile



A mijoter



Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 500 g de Veau d'Aveyron et du Ségala hachée
- 50 g de châtaignes prêtes à cuire
- 2 échalotes
- 1 œuf
- 3 c-à-s d'huile végétale neutre
- 20 g de beurre
- 60 cl de bouillon de légume
- 40 cl de crème liquide entière
- 1 bloc de 200 g de foie gras cuit
- ½ cube de bouillon de légume
- 3 c-à-s d'Armagnac

Recette proposée par : Emilie Montuclard

Photo : @Emilie_Montuclard



Préparation

Versez dans une casserole la crème fraîche, et le foie gras coupé en dés. Mettez la casserole sur feu doux et mélangez au fouet jusqu'à ce que le foie gras soit bien fondu, ne faites surtout pas bouillir. Retirez du feu, ajoutez le morceau de cube de bouillon émietté et mélangez de nouveau. Réservez cette sauce.

Préparez la pâte : mettez la farine et 2 œufs dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Farinez et laissez reposer à température ambiante.

Pelez et émincez finement les échalotes. Mettez la viande dans la cuve du robot avec les châtaignes et l'œuf et mixez jusqu'à l'obtention d'une farce compacte. Ajoutez les échalotes émincées.

Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Vous devez obtenir un rectangle d'environ 25 x 40 cm. Étalez la farce sur toute la surface.

Roulez le tout pour former un grand cylindre. Collez le bord avec un peu d'eau.

Filmez et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Coupez le cylindre en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse et faites saisir les escargots sur feu moyen jusqu'à ce que les deux faces soient bien dorées.

Versez le bouillon bien chaud dans la sauteuse et laissez cuire 15 minutes en retournant les escargots à mi-cuisson. Ils sont prêts lorsque la pâte a absorbé tout le bouillon.

Réchauffez légèrement la sauce au foie gras sans la faire bouillir et ajoutez les cuillères d'Armagnac.

Servez les escargots avec la sauce au foie gras et quelques feuilles de salade bien assaisonnées.